Manuel d'Entretien

FOURS ELECTRONIQUES

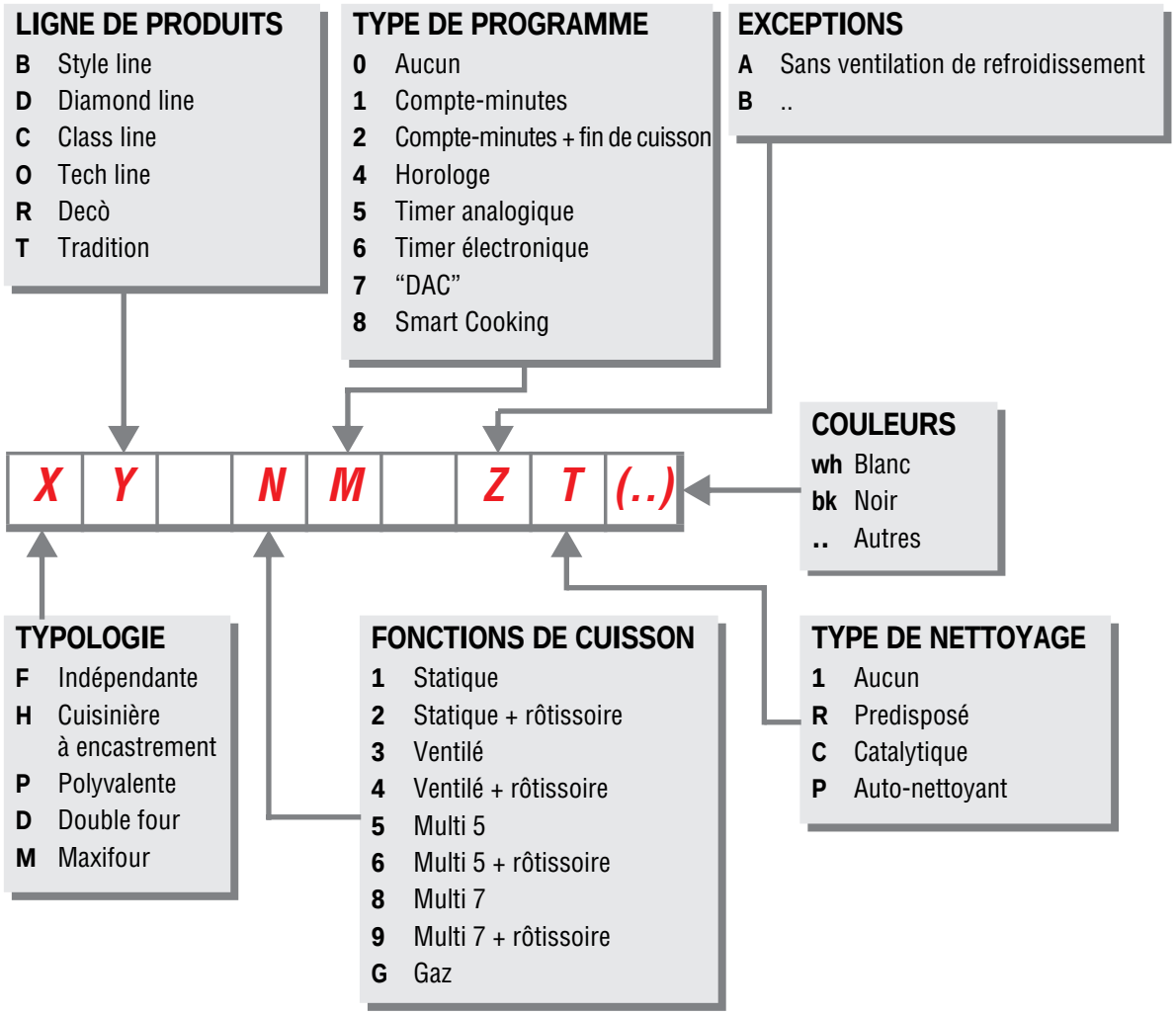
Index

1	**LA NOUVELLE GAMME DES FOURS ARISTON**	3
1.1	Légende	4
2	**LES FOURS ELECTRO-MECANIQUES**	5
2.1	7 Cuissons Mécaniques	5
3	**LES FOURS ELECTRONIQUES-MECANIQUES**	6
3.1	7 Cuissons Electroniques - F_ _7 C/P	6
3.2	Programmeur DAC Airone 8	7
3.3	Programmeur DAC Airone 9	8
3.4	Schéma Electrique FB97 - FO87 - FC87	9
3.5	Sélecteur Mécanique et Codes de Reconnaissance	10
3.6	Schéma Electrique FB86P - F097P - FC97P	11
3.7	Sélecteur Mécanique et Codes de Reconnaissance	12
3.8	Auto Diagnostic	13
3.9	Réparer une Panne	13
4	**LES FOURS ELECTRONIQUES**	16
4.1	Smart Cooking - F_ _8 C/P	16
4.2	La Fiche Display	17
4.3	Le Display	18
4.4	La Fiche Puissance	19
4.5	Les Fonctions de Cuisson	20
4.6	Le Fast Clean	23
4.7	Schéma Electrique FO88 - FC 88	24
4.8	Auto Diagnostic	25
4.9	Réparer une Panne	26

1 LA NOUVELLE GAMME DES FOURS ARISTON

	Class	Tech	Style
Smart Cooking	FC 98 P FC 88 C	FO 98 P FO 88 C	
7 Cuissons	FC 97 P FC 87 C – FC 87	FO 97 P – HO 87 FO 97 C FO 87 C – FO 87	FB 97 C FB 86 P
	FT 95 C – FT 85	FO 85 C	FB 86
Multi 5	FC 55 C FC 52 C – FC 52	FO 55 C – FO 55 FO 52 C – FO 52 HO 50	FB 54 – HB 56 FR 54 FB 51 – FB 51 A
Statique		HO 10	FB 26 C – FB 26 FB 21 – FB 21 A – FB 11 HB 22 – HB 20 HB 52 – HB 10 HB 50
Gaz			FB G – FR G

1.1 Légende


LIGNE DE PRODUITS
B Style line
D Diamond line
C Class line
O Tech line
R Decò
T Tradition
TYPE DE PROGRAMME
0 Aucun
1 Compte-minutes
2 Compte-minutes + fin de cuisson
4 Horologe
5 Timer analogique
6 Timer électronique
7 "DAC"
8 Smart Cooking
EXCEPTIONS
A Sans ventilation de refroidissement
B ..
COULEURS
wh Blanc
bk Noir
.. Autres
X Y N M Z T (..)
TYPOLOGIE
F Indépendante
H Cuisinière à encastrement
P Polyvalente
D Double four
M Maxifour
FONCTIONS DE CUISSON
1 Statique
2 Statique + rôtissoire
3 Ventilé
4 Ventilé + rôtissoire
5 Multi 5
6 Multi 5 + rôtissoire
8 Multi 7
9 Multi 7 + rôtissoire
G Gaz
TYPE DE NETTOYAGE
1 Aucun
R Predisposé
C Catalytique
P Auto-nettoyant

2 LES FOURS ELECTRO-MECANIQUES

2.1 7 Cuissons Mécaniques

1. Sélection de la fonction au moyen d'un sélecteur mécanique;
2. Contrôle de la température au moyen d'un thermostat mécanique;
3. Régulateur d'énergie extérieur (pour Grill, si présent) **--> Régulateur EGO**;
4. Programmeur avec les fonctions suivantes:
   - Horologe;
   - Compte-minutes;
   - Programmation cuisson **--> Programmeurs Eaton, Diehl, Peapsa**

3 LES FOURS ELECTRONIQUES-MECANIQUES

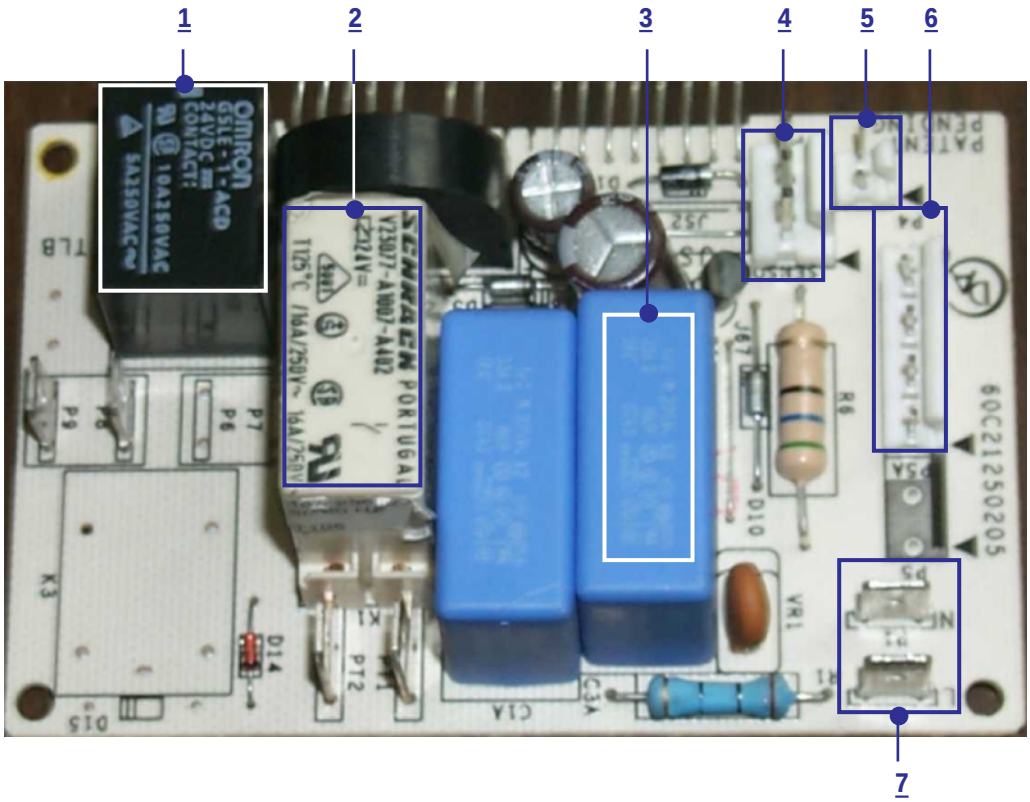
3.1 7 Cuissons Electroniques - F_ _7 C/P

1. Sélection de la fonction au moyen du sélecteur mécanique;

   Programmeur D.A.C
   Airone 8 (non pyrolytique) - Airone 9 (pyrolytique)
2. Contrôle de la température au moyen de la sonde PT500;
3. Programmeur avec les fonctions suivantes:
   - Horologe et Compte-minutes;
   - Durée et température préselectionnée pour chaque fonction;
   - Indication de l'état, préchauffement ou cuisson;
   - Programmation d'une cuisson;
   - Touche de mise en route (sécurité);
   - Système anti-brûlé (Rôtissoire);
   - Régulateur d'énergie software pour fonction Grill;
   - Autodiagnostic.

3.2 Programmeur DAC Airone 8

3.2.1 Hardware – Section Puissance



1 Relè moteurs
Bobine: 24 Vdc
Contact: 10 A/250 Vac

2 Relè thermostatique
Bobine: 24 Vdc
Contact: 16 A/250 Vac

3 Condensateur d'alimentation
1 uF - 250 Vac - Classe X2

4 Connecteur potentiomètre

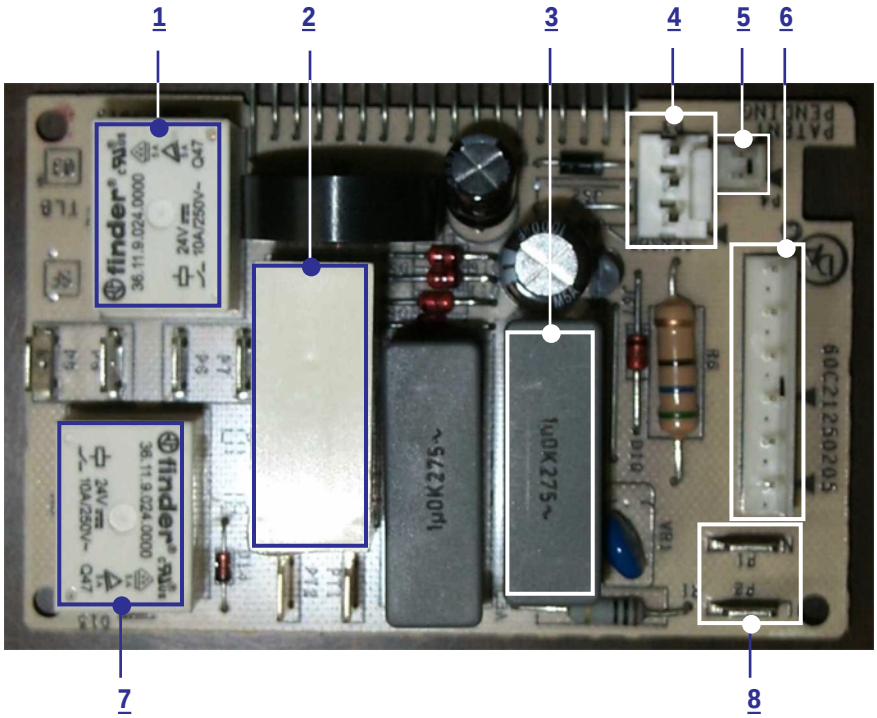
5 Connecteur sonde PT500

6 Connecteur pour reconnaissance des fonctions

7 Ligne et Neutre
(Ne sont pas réversibles)

3.3 Programmeur DAC Airone 9

3.3.1 Hardware – Section Puissance



1 Relè moteurs
Bobine: 24 Vdc
Contact: 10 A/250 Vac

2 Relè thermostatique
Bobine: 24 Vdc
Contact: 16 A/250 Vac

3 Condensateur d'alimentation
1 uF - 250 Vac - Classe X2

4 Connecteur potentiomètre

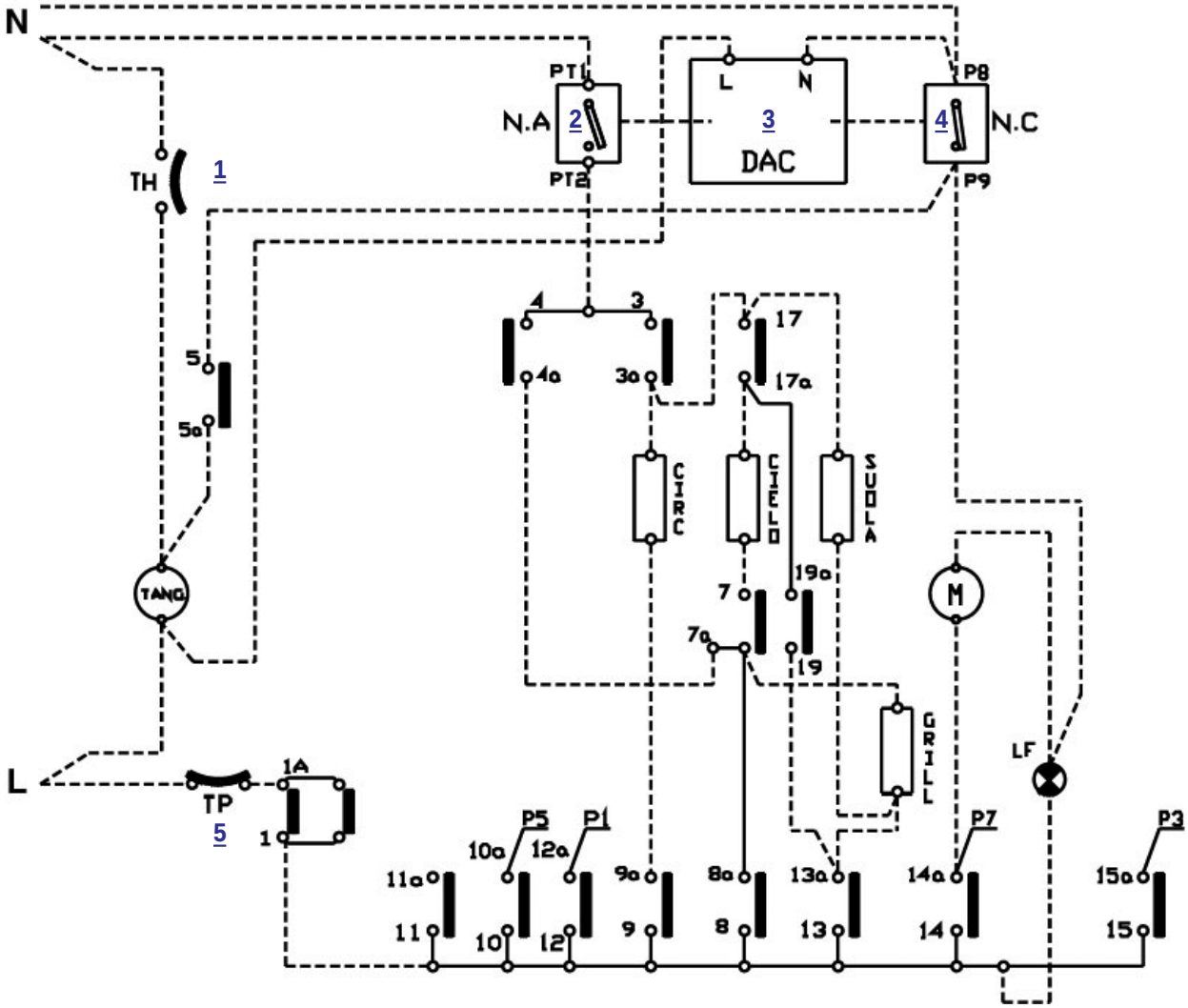
5 Connecteur sonde PT500

6 Connecteur pour reconnaissance des fonctions

7 Relè bloque-porte
Bobine: 24 Vdc
Contact: 10 A/250 Vac

8 Ligne et Neutre
(Ne sont pas réversibles)

3.4 Schéma Electrique FB97 - FO87 - FC87



1 Thermostat fonctionnel

2 Relè thermostatique N.O.
Bobine: 24 Vdc
Contact: 16 A/250 Vac

3 Airone 8

4 Relè moteurs N.C.
Bobine: 24 Vdc
Contact: 10 A/250 Vac

5 Thermostat à tarage de sécurité fixe

P5 - P1 - P7 - P3
Signaux pour le décodage de la fonction signalée

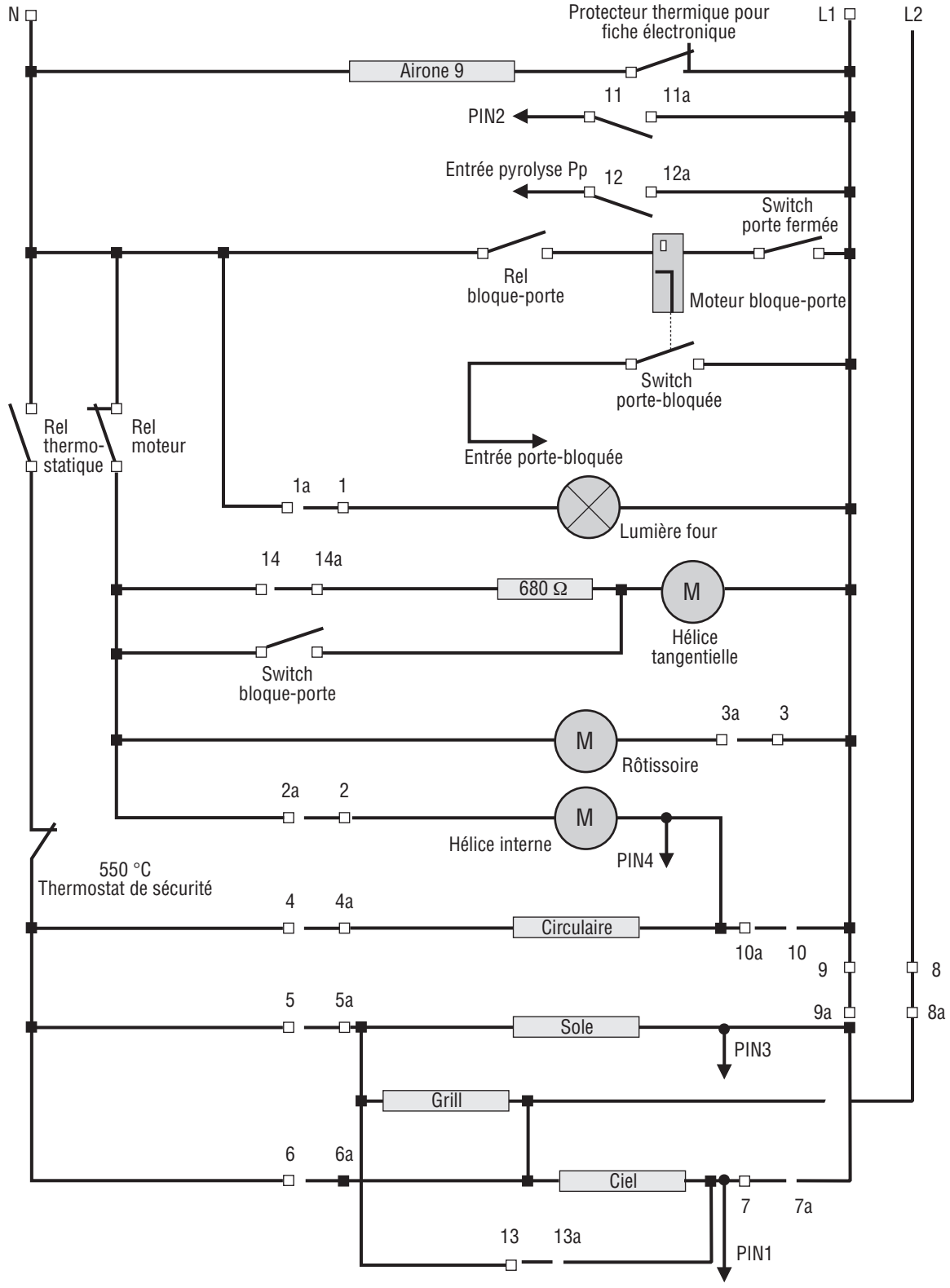
3.5 Sélecteur Mécanique et Codes de Reconnaissance

Résistance	Puissance	Tension
Circulaire	1600 W	230 V
Sole	1200 W	230 V
Grill	2250 W	230 V
Ciel	556 W	128 V

		P1	P3	P5	P7	Code	Puissance
Off	**0**	0	0	0	0	**0**	**5**
Lumière	**1**	0	0	0	0	**0**	**25**
Traditionnel	**2**	1	0	1	0	**A**	**2200**
Pâtisserie	**3**	1	0	0	1	**9**	**1600**
Fast Cooking	**4**	1	0	1	1	**B**	**2517**
Multicuisson	**5**	0	0	1	1	**3**	**2383**
Pizza	**6**	0	0	0	1	**1**	**2800**
Grill	**7**	0	1	1	0	**6**	**2250**
Gratin	**8**	0	1	1	1	**7**	**2250**

1a	2a	3a	4a	5a	6a	7a	8a	9a	10a	11a	12a	13a	14a	15a	16a	17a	18a	19a	Position	Raccordement charges
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
																			0	OFF
■	■																		**1**	Lumière four
■	■	■		■		■			■	■	■	■				■			**2**	Sole + grill/ciel
■	■	■		■				■		■	■		■						**3**	Circulaire + hélice interne
■	■	■				■	■	■	■	■	■		■					■	**4**	Circ. + [sole/(grill + ciel)] + hélice interne
■	■	■		■			■	■	■	■			■						**5**	Circ. + sole/grill + hélice interne
■	■	■		■				■		■		■	■						**6**	Circulaire + sole + hélice interne
■	■		■	■					■	■		■		■					**7**	Grill
■	■		■	■					■	■		■	■	■					**8**	Grill + hélice interne

3.6 Schéma Electrique FB86P - F097P - FC97P



3.7 Sélecteur Mécanique et Codes de Reconnaissance

Résistance	Puissance	Tension
Circulaire	1600 W	230 V
Sole	1050 W	230 V
Grill	2050 W	230 V
Ciel	556 W	128 V

		P1	P2	P3	P4	Pp	Code	Puissance
Off	**0**	0	1	0	0	0	**4**	**5**
Lumière	**1**	0	1	0	0	0	**4**	**25**
Traditionnel	**2**	1	1	1	0	0	**E**	**2000**
Pâtisserie	**3**	0	1	0	1	0	**5**	**1600**
Fast Cooking	**4**	0	0	1	1	0	**3**	**2420**
Multicuisson	**5**	0	1	1	1	0	**7**	**2300**
Pizza	**6**	0	1	1	1	0	**7**	**2650**
Grill	**7**	1	1	0	0	0	**C**	**2050**
Gratin	**8**	1	1	0	1	0	**D**	**2050**
Fast Clean	**9**	-	-	-	-	1		**2710**

1a	2a	3a	4a	5a	6a	7a	8a	9a	10a	11a	12a	13a	14a	15a	16a	Position	Raccordement charges
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
										■			■			**0**	OFF
■										■			■			**1**	Lumière four
■				■		■		■		■			■			**2**	Sole + grill/ciel
■	■		■						■	■			■			**3**	Circulaire + hélice interne
■	■		■		■			■	■			■	■			**4**	Circulaire + [sole/(grill + ciel)] + hélice interne
■	■		■		■			■	■	■			■			**5**	Circulaire + sole/grill + hélice interne
■	■		■	■				■	■	■			■			**6**	Circulaire + sole + hélice interne
■		■		■			■			■			■			**7**	Grill
■	■	■		■			■		■	■			■			**8**	Grill + hélice interne
	■		■	■		■	■				■			■		**9**	Grill + sole/ciel

3.8 Auto Diagnostic

L'appareil équipé d'un système d'auto diagnostic.

Dans l'éventualité où un mauvais fonctionnement est relevé, le display visualise un message de ce type

F *X* E *Y*

(*X* et *Y* sont des numéros)

En présence de n'importe quelle panne (Fault), l'appareil est inutilisable.

Note Malheureusement, tous les types de panne ne peuvent pas être relevés (résistances ou hélices qui ne fonctionnent pas, par exemple).

3.9 Réparer une Panne

FAULT	DESCRIPTION	QUE FAUT-IL FAIRE?
F1E2	Fiche électronique abîmée. *Le Fault peut être relevé après 1 minute à partir du moment où le four est alimenté.*	1. Remplacer la fiche électronique.
F3E0	Capteur de température en court-circuit. *Le Fault peut être relevé après 1 minute à partir du moment où le four est alimenté.*	1. Remplacer la sonde de température si la propre résistance électrique à vide est proche de 0^{Ω}. 2. Remplacer la fiche électronique. Après chaque intervention, suivre la procédure "B" pour vérifier le résultat positif.
F3E3	Capteur de température déconnecté ou en circuit ouvert. *Le Fault peut être relevé après 1 minute à partir du moment où le four est alimenté.*	1. Contrôler que la sonde de température soit bien raccordée au connecteur 11. 2. Remplacer la sonde de température si la propre résistance électrique à vide dépasse 2 kW. 3. Remplacer la fiche électronique. Après chaque intervention, suivre la procédure "B" pour en vérifier le résultat positif.
F4E0	Fiche électronique abîmée. *Le Fault peut être relevé après 1 minute à partir du moment où le four est alimenté.*	1. Remplacer la fiche électronique.
F5E2	Température du milieu du four trop élevée(>325 °C).	1. Vérifier que la sonde de température soit correctement fixée à la partie postérieure de la cavité du four. 2. Contrôler le câblage du four et la puissance absorbée par chaque fonction. 3. Avec le commutateur en position 0, contrôler si PT1 et PT2 sont en court-circuit: remplacer la fiche électronique si le résultat est positif.

FAULT	DESCRIPTION	QUE FAUT-IL FAIRE?
F8E0	Problème concernant le potentiomètre de régulation de la température. *Le Fault peut être relevé après 1 minute à partir du moment où le four est alimenté.*	1. Contrôler la continuité électrique des 3 câbles qui relient le potentiomètre à la fiche électronique et vérifier la connexion correcte entre le connecteur 13 et le connecteur 12. 2. Suivre la procédure "A".
FFFF	Panne inconnue. *Le Fault est relevé immédiatement à partir du moment où le four est alimenté.*	1. Remplacer la fiche électronique.
00°	Le Display indique 00° en tournant le commutateur sur une ou plusieurs des 7 fonctions.	1. Suivre la procédure "C".

Procédure "A"

1. Enlever l'alimentation du four et attendre 15 - 20 secondes pour permettre à la fiche électronique de se décharger complètement.
2. Alimenter le four (l'heure 0.00 devra clignoter) et dans 2 - 3 secondes entrer en état de diagnostic en appuyant consécutivement la touche 4 jusqu'au moment où le display visualisera tous les segments allumés.
3. Appuyer encore 3 fois la touche 4.
4. Le display devra indiquer une température, comprise entre 40 °C et 250 °C, selon la position du bouton C.
5. Tourner le bouton C sur la position MIN et vérifier que dans les 5 secondes qui suivent la température de 40°C soit visualisée.
6. Tourner le bouton C sur la position MAX et vérifier que dans les 5 secondes qui suivent la température de 250°C soit visualisée.
7. Si l'essai 6 et/ou 7 échoue, remplacer le potentiomètre et répéter la procédure à partir du point 1.
8. Si le test échoue de nouveau, remplacer la fiche électronique en réutilisant le potentiomètre précédent et répéter la procédure à partir du point 1.
9. Si le test échoue pour la troisième fois, connecter un nouveau potentiomètre à la fiche électronique remplacée précédemment.
10. Appuyer sur la touche 1 pour sortir de l'état de diagnostic.

Procédure "B"

1. Enlever l'alimentation du four et attendre 15 – 20 secondes pour permettre à la fiche électronique de se décharger complètement.
2. Alimenter le four (l'heure 0.00 devrait clignoter) et dans les 2 –3 secondes qui suivent, entrer en état de diagnostic en appuyant consécutivement sur la touche 4 jusqu'au moment où le display visualisera tous les segments allumés.
3. Appuyer encore 4 fois sur la touche 4.

4. Le Fault a été éliminé si le display visualise la température à laquelle se trouve la cavité du four.
5. Appuyer sur la touche 1 pour sortir de l'état de diagnostic.

Procédure "C"

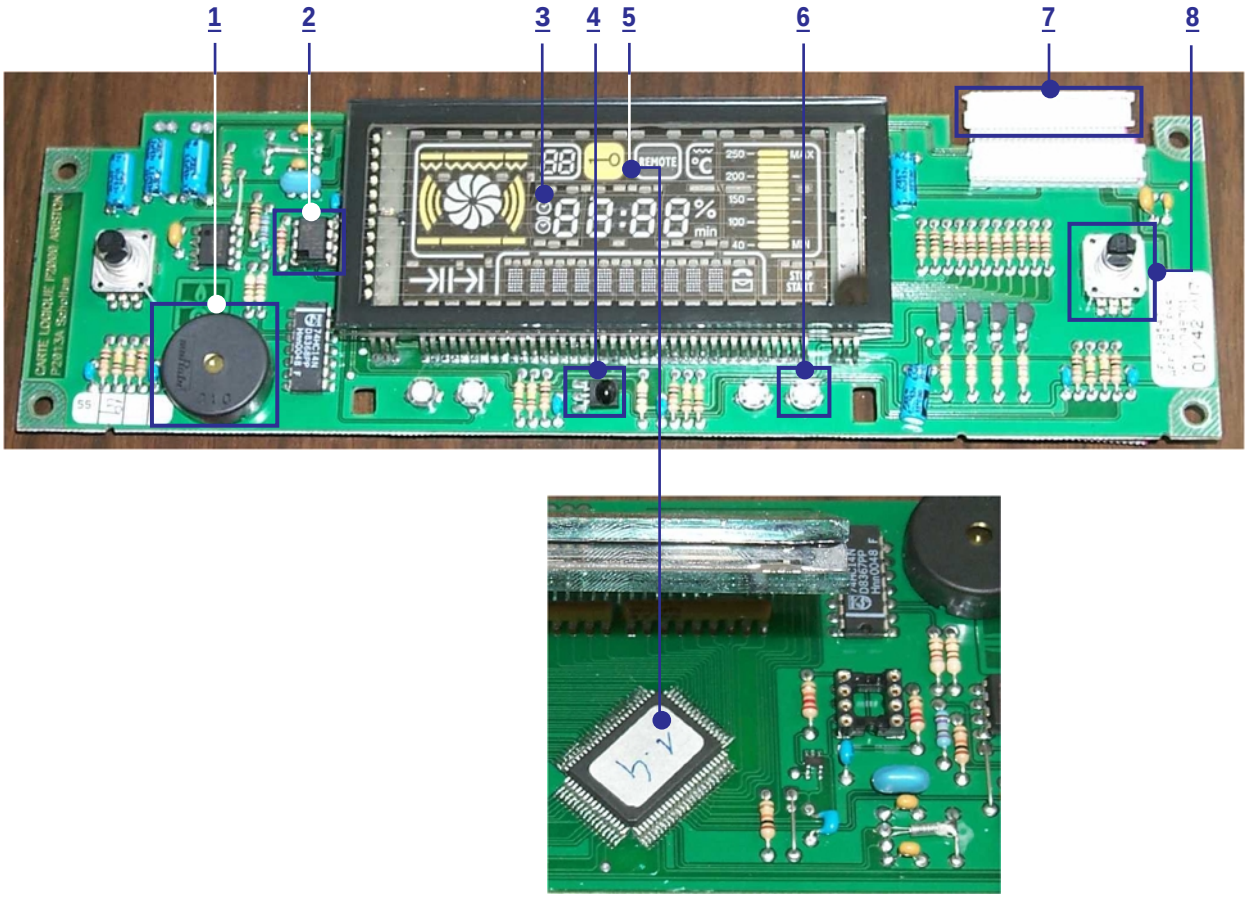
1. Enlever l'alimentation du four et attendre 15 - 20 secondes pour permettre à la fiche électronique de se décharger complètement.
2. Alimenter le four (l'heure 0.00 devrait clignoter) et dans les 2 - 3 secondes qui suivent, entrer en état de diagnostic en appuyant consécutivement sur la touche 4 jusqu'au moment où le display visualisera tous les segments allumés.
3. Appuyer sur la touche 6. Le display visualisera 0.00.
4. Appuyer en même temps sur les touches 2 et 3, et tourner le commutateur en lui faisant effectuer un déclic à la fois. Vérifier que le chiffre à droite du display corresponde, pour chacune des fonctions, au "CODE" reporté dans le tableau figurant au paragraphe "Schéma Electrique".
5. Si les codes correspondent, alors remplacer la fiche électronique.
6. Si un seul code ne correspond pas, il faut alors vérifier les connections électrique en apportant une attention particulière aux conducteurs terminant les contacts 7 – 12.
7. Appuyer sur la touche 1 pour sortir de l'état de diagnostic.

4 LES FOURS ELECTRONIQUES

4.1 Smart Cooking - F_ _8 C/P

1. Possibilité de réaliser un nombre infini de fonctions de cuisson;
2. Gestion dynamique des charges électriques;
3. Contrôle de la température au moyen de la sonde PT500;
4. Programmeur avec les fonctions suivantes:
   - Horologe, date, 7 langues, luminosité display, compte-minutes;
   - Durée et température préselectionnée pour chaque fonction;
   - Visualisation des sources de chaleur;
   - Programmation début/fin;
   - Bloc clavier (sécurité);
   - Système anti-brulé;
   - Régulateur d'énergie software pour fonction Grill;
   - Préchauffement différentié pour cuissons immédiates et programmées;
   - Indication de la durée de préchauffement;
   - Cuissons à 4 phases (préchauffement, cuisson 1, cuisson 2, maintien);
   - Indication en temps réel de la température à l'intérieur de la cavité;
   - Digital compatible;
   - Jusqu'à 99 recettes additionnelles en mémoire;
   - Autodiagnostic.

4.2 La Fiche Display



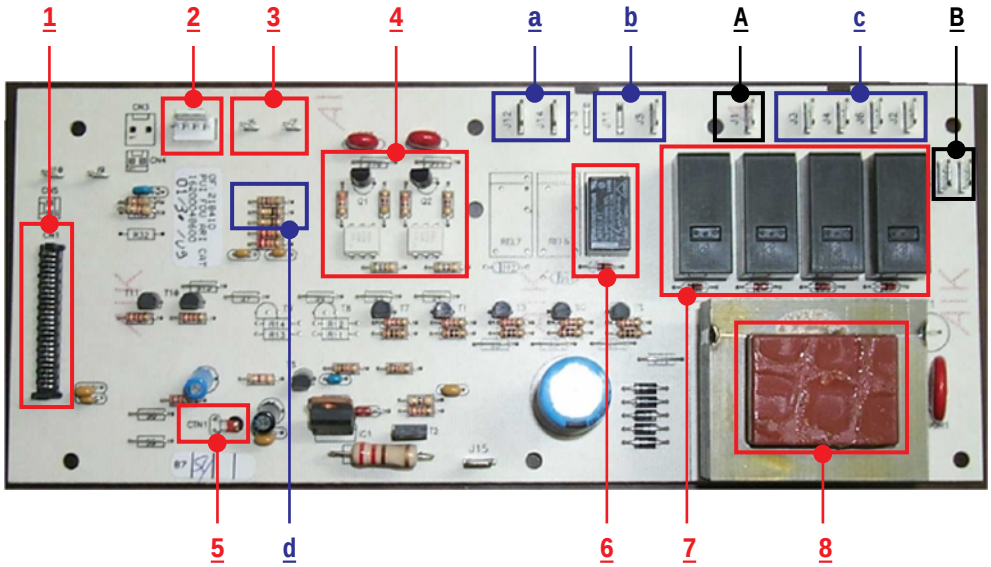
1 Signal sonore (buzzer)
2 EEPROM (64 kbit)
3 Display VFD Futaba
4 Récepteur infrarouges
5 Microcontrôleur Hitachi H83726
6 4 touches (switch)
7 Câble pour le raccordement avec la fiche puissance
8 2 Boutons (Encoder)

Note Unique pour fours pyrolytiques et non pyrolytiques.

4.3 Le Display

4.4 La Fiche Puissance

Four non auto-nettoyant



1 Connecteur pour le raccordement avec la fiche display
2 Connecteur sériel
3 Connecteur sonde
4 Triacs et opto-triac pour pilotage moteurs
5 Capteur NTC
6 Relè pilotage lampe
Bobine: 24 Vdc
Contact: 5 A/250 Vac
7 Relè pilotage résistance
Bobine: 24 Vdc
Contact: 16 A/250 Vac
8 Transformateur
Primaire: 230 V 50/60 Hz
Sec. 1: 23 V - 250 mA
Sec. 2: 1,9-0-1,9 - 300 mA

a Sortie moteurs
b Sortie lampe
c Sortie résistances
d Résistance de configuration

A Ligne
B Neutre

4.5 Les Fonctions de Cuisson

4.5.1 Fonction Traditionnelle

Séquence de cyclage		Phases (12 secondes)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Préchauffement	Résistance Fond					■	■				
	Résistance Grill							■	■	■	■
	Résistance Circulaire	■	■	■	■						
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Moyenne**									
Cuisson	Résistance Fond	■			■		■			■	
	Résistance Grill					■					■
	Résistance Circulaire										
	Hélice Interne	**OFF**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Maximum**									

4.5.2 Fonction Pâtisserie

Séquence de cyclage		Phases (12 secondes)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Préchauffement	Résistance Fond										
	Résistance Grill										
	Résistance Circulaire	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Moyenne**									
Cuisson	Résistance Fond										
	Résistance Grill										
	Résistance Circulaire	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Maximum**									

4.5.3 Fonction Fast Cooking

Séquence de cyclage		Phases (12 secondes)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Cuisson	Résistance Fond	■	■	■	■						
	Résistance Grill					■	■	■			
	Résistance Circulaire								■	■	■
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Moyenne**									

4.5.4 Fonction Multicuisson

Séquence de cyclage		Phases (12 secondes)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Préchauffement	Résistance Fond					■	■				
	Résistance Grill							■	■	■	■
	Résistance Circulaire	■	■	■	■						
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Moyenne**									

Cuisson	Résistance Fond	■							■		
	Résistance Grill					■					
	Résistance Circulaire		■	■	■		■	■		■	■
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Maximum**									

4.5.5 Fonction Pizza

Séquence de cyclage		Phases (12 secondes)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Préchauffement	Résistance Fond					■	■				
	Résistance Grill							■	■	■	■
	Résistance Circulaire	■	■	■	■						
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Moyenne**									

Cuisson	Résistance Fond	■	■	■			■	■	■		
	Résistance Grill					■					■
	Résistance Circulaire				■					■	
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Maximum**									

4.5.6 Fonction Grill

Séquence de cyclage		Phases (12 secondes)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Cuisson	Résistance Fond										
	Résistance Grill										
	Résistance Circulaire										
	Hélice Interne	**OFF**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Maximum**									

4.5.7 Fonction Gratin

Séquence de cyclage		Phases (12 secondes)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Préchauffement	Résistance Fond										
	Résistance Grill										
	Résistance Circulaire										
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Moyenne**									

Cuisson	Résistance Fond										
	Résistance Grill										
	Résistance Circulaire										
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Maximum**									

4.5.8 Préchauffement Cuissons Différées

Séquence de cyclage		Phases (12 secondes)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Préchauffement	Résistance Fond										
	Résistance Grill										
	Résistance Circulaire										
	Hélice Interne	**Vitesse Maximum**									
	Hélice Tangentielle	**Vitesse Moyenne**									

Résistance Fond: **1500 W - 230 V**
Résistance Grill: **2700 W - 230 V**
Résistance Circulaire: **1600 W - 230 V**

4.6 Le Fast Clean

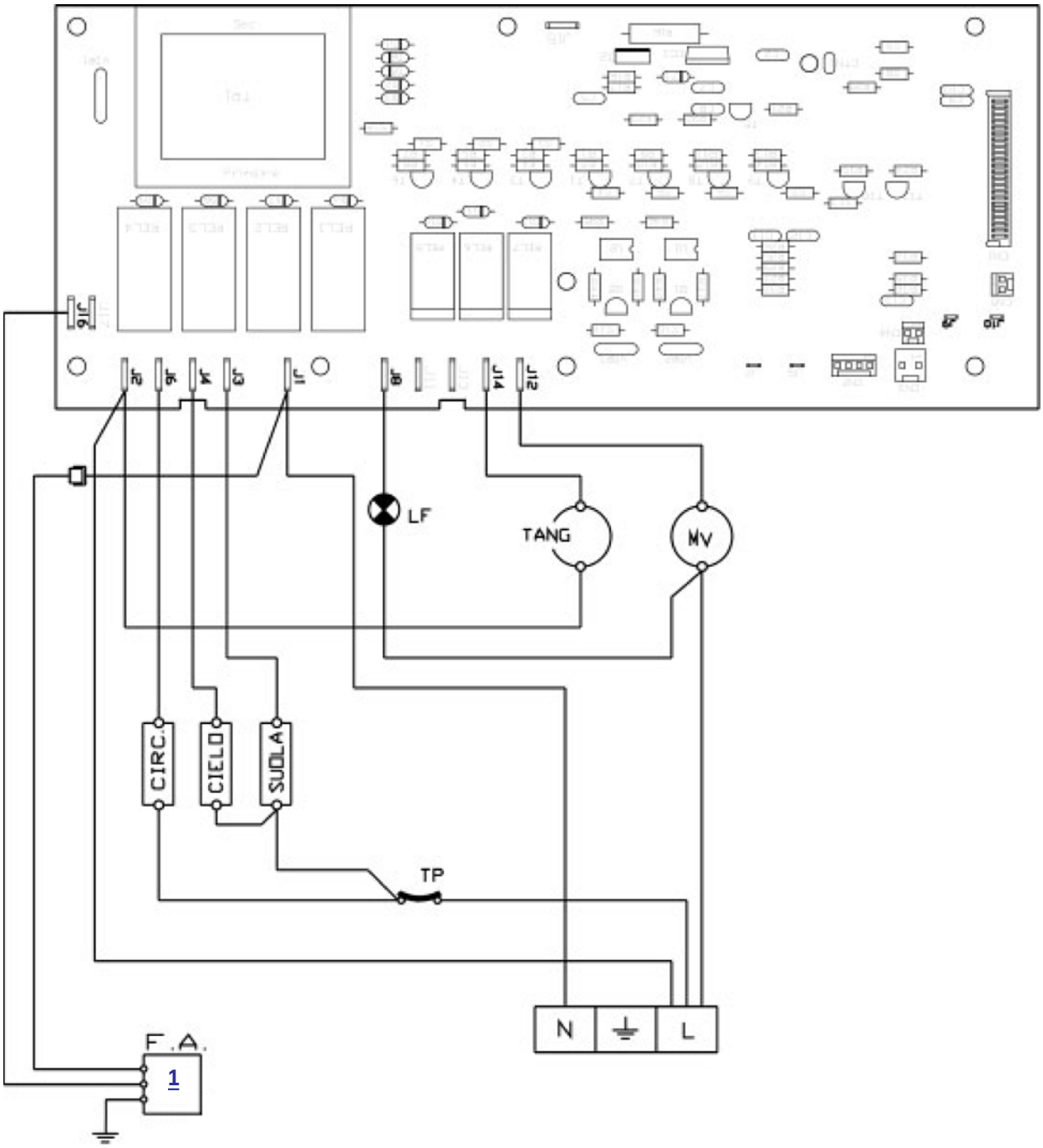
Séquence de cyclage		Phases (12 secondes)									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fast Clean	Fond										
	Grill										
	Circulaire										

Hélice de Refroidissement			
Vitesse	Min	Moyen	Max
T < 450 °C			
T > 450 °C			

Hélice Interne			
Vitesse	Petite	Moyenne	Grande
Fin > 25 min.	Min	Moyen	Max
Fin < 25 min.			

Porte four
Elle se bloque tout de suite après le Start si T > 325 °C
Elle se bloque si T < 200 °C

4.7 Schéma Electrique FO88 - FC 88



1 Filtre Antiperturbation

4.8 Auto Diagnostic

L'appareil équipé d'un système d'auto diagnostic qui permet de relever des pannes "graves" (Fault) et pannes "non graves" (Warning).

Dans le cas où un mauvais fonctionnement est relevé, le display visualise un message de ce type

F*XY*

(*X* et *Y* sont des numéros)

En présence de n'importe quel Fault, le four est hors usage et toute tentative de remettre en marche une cuisson échoue.

Note Malheureusement tous les types de Fault ne peuvent pas être relevé (résistances qui ne fonctionnent pas, par exemple).

Dans le cas où un Warning est relevé, le display visualise un message de ce type

W*XY*

(*X* et *Y* sont des numéros)

On relève un mauvais fonctionnement qui permet toutefois d'utiliser le four pour une grande partie de ses fonctions.

4.9 Réparer une Panne

FAULT	DESCRIPTION	QUE FAUT-IL FAIRE?
F01*	Capteur de température en court-circuit.	1. Remplacer la sonde de température si sa propre résistance électrique à vide est proche de 0^{Ω}. 2. Remplacer la fiche électronique (en premier lieu, celle du display et ensuite celle de puissance si la panne persiste) en réutilisant la sonde précédente. Après chaque intervention, suivre la procédure "A" pour vérifier le résultat positif.
F02*	Capteur de température déconnecté ou en circuit ouvert.	1. Contrôler que la sonde de température soit raccordée correctement aux bornes J9 et J10. 2. Remplacer la sonde de température si sa propre résistance électrique à vide dépasse 2 kW. 3. Remplacer la fiche électronique (en premier lieu celle du display et ensuite celle de puissance si la panne persiste) en réutilisant la sonde précédente. Après chaque intervention, suivre la procédure "A" pour vérifier le résultat positif.
F03*	Sonde de température ambiante fiche de puissance en court-circuit.	1. Remplacer la fiche électronique (en premier lieu la partie de puissance, ensuite celle display si la panne persiste).
F04*	Sonde de température ambiante fiche de puissance en circuit ouvert.	1. Remplacer la fiche électronique (en premier lieu la partie de la puissance, ensuite celle du display si la panne persiste).
F05*	Température ambiante fiche de puissance trop élevée (>75°C).	1. Vérifier si l'hélice de refroidissement est bien reliée. 2. Faire partir n'importe quelle fonction de cuisson et vérifier, après quelques instants d'attente, si l'hélice de refroidissement se met en marche à la vitesse** indiquée sur les tableaux reportés dans le paragraphe "Fonctions de cuisson". 3. Vérifier si la sonde du four est bien fixée au dossier et aux bornes J9 et J10 présentes sur la fiche de puissance. 4. Remplacer la fiche électronique (en premier lieu, la partie de la puissance et ensuite celle display si la panne persiste). 5. Remplacer la sonde du four.

FAULT	DESCRIPTION	QUE FAUT-IL FAIRE?
F06*	Température du milieu du four trop élevée pendant la cuisson (>325°C).	1. Vérifier si la sonde de température est correctement fixée à la partie postérieure de la cavité du four et aux bornes J9 et J10 presentes sur la fiche de puissance. 2. Contrôler que le câblage du four soit conforme au schéma électrique. 3. Remplacer la fiche électronique (en premier lieu, celle display et ensuite celle de puissance si la panne persiste). Après chaque intervention, suivre la procédure "A" pour vérifier le résultat positif.
F07*	Température du milieu du four trop élevée pendant la Fast Clean (>525°C).	1. Voir F06.
F08	La porte ne se bloque pas.	1. Vérifier si la porte du four est bien fermée. 2. Contrôler que le mécanisme BP est relié conformément au schéma électrique. 3. Remplacer le mécanisme BP. 4. Remplacer la fiche électronique (en premier lieu celle de puissance et ensuite celle display si la panne persiste) en réutilisant le BP précédent.
F09	La porte ne se débloque pas.	1. Vérifier si la T à l'intérieur du four est inférieure à 200 °C après un Fast Clean (suivre la Procédure "A"). 2. Après avoir ouvert la porte en cassant le bloc d'accrochage fixé sur la contre-porte, remplacer le mécanisme BP. 3. Remplacer la fiche électronique (en premier lieu celle de puissance et ensuite celle display si la panne persiste) en réutilisant le BP précédent.
F10	Erreur charges alimentées.	1. Remplacer la fiche électronique (en premier lieu celle du display et ensuite celle de puissance si la panne persiste).

WARNING	DESCRIPTION	QUE FAUT-IL FAIRE?
W01	Checksum Recette additionnelle erroné. *Le Warning peut être relevé tout de suite après avoir donné le Start à un programme de cuisson*	1. Remplacer la fiche display.
W02	Erreur de communication EEPROM – uC. *Warning est relevé chaque fois que le microcontrôleur ne réussit pas à communiquer avec la EEPROM.*	1. Remplacer la fiche display.
W03	La porte ne se bloque pas. *Apparaît pour 10 fois chaque 30 sec., ensuite on obtient un F08.*	1. Voir F08.
W04	La porte ne se bloque pas. *Apparaît pour 10 fois chaque 30 sec., ensuite on obtient un F09.*	1. Voir F09.

Tous les fault peuvent être relevés tout de suite après que l'on a donné le Start à un programme de cuisson.

* Avec le four en OFF, l'hélice tangentielle active la vitesse maximum. Avec le four en ON, le display indique "END - Fnn" et le buzzer émet un signal sonore: les deux restent actifs jusqu'au moment où l'on remet le four en OFF.

** Pour quelques instants, la vitesse de départ du tangentiel, dans tous les cas, maximum (230 V aux têtes du moteur).

Procédure "A"

1. Porter le four en position OFF (seulement l'heure courante devra apparaître sur le display).
2. En succession rapide, appuyer, les touches selon la séquence suivante: 1 - 2 - 1 - 2 - 1 - 2 - 4.
3. Lorsque le mot "ESSAI" apparaît, appuyer sur la touche 3.
4. a) Si la sonde et le circuit d'acquisition de la température fonctionnent correctement, la température à laquelle se trouve la cavité du four serà visualisée sur le display.
   b) Si la sonde en court-circuit et/ou le circuit d'acquisition de la température ne fonctionne pas correctement, le chiffre 0 sera visualisé sur le display.
   c) Si la sonde est en circuit ouvert et/ou mal raccordée, et/ou le circuit d'acquisition de la température ne fonctionne pas correctement, le chiffre 583 sera visualisé sur le display.

Merloni Elettrodomestici spa
viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954
www.Merloni.com